Fermol® Charmat

LSA spécifique principalement étudiée pour la vinification en blanc des vins de base et pour la prise de mousse.

Souche sélectionnée de levure Saccharomyces cerevisiae r.ph. *bayanus*

Sélectionnée par le Laboratoire de Microbiologie Générale - Faculté des Sciences Université de Reims-Champagne/Ardenne (France).

Fermol Charmat est une LSA sélectionnée indiquée pour la vinification en méthode champenoise ou charmat.
Fermol Charmat peut également être utilisée dans le cas de reprise de fermentation.
On évite ainsi les défauts occasionnés par le développement d'une population microbienne spontanée et indésirable toujours présente dans des conditions limites.
Ses faibles exigences nutritionnelles, son pouvoir alcoogène et son caractére cryophile en font une levure bien adaptée à l'élaboration de vins effervescents.
Les vins obtenus sont particulièrement fins et élegants, tant au niveau du perlage que de la dégustation.

Composition et caractéristiques physico-chimiques

- Levure neutre au facteur killer.
- Période de latence courte : 6H00, début de fermentation rapide, même dans des conditions limites.
- Pouvoir alcoogène : 15,5% vol.
- Rendement sucre/alcool : 16,5 g sucres/litre pour produire 1% d'alcool vol.
- Excellente résistance à l'alcool.
- Production de glycérol : 5,7 g/L.
- Production d'acidité volatile moyenne : 0,18 g/L en H_2SO_4.
- Aucune production d'acide sulfhydrique.
- Bonne résistance aux faibles valeurs de pH et d'acidité.

Produit conforme, présente toutes les qualités requises par la réglementation CE en vigueur.

Stockage

Pour de longues périodes, conserver le produit de préférence entre 5 à 7 °C. Une fois l'emballage ouvert, utiliser de préférence dans les plus brefs délais possibles.

Dosage

De 10 à 30 g/quintal de vendange ou par hectolitre de moût, selon le degré de limpidité afin d'apporter un nombre de cellules actives 100 fois plus grand que celui des cellules présentes dans le moût.

Mode d'emploi

Réhydrater la levure sèche active dans environ 10 volumes d'eau tiède avec du sucre ou des MCR stériles, pendant au moins 20-30 minutes. Pendant les arrêts de fermentation, activer au préalable un pied de cuve et diluer les levures.
Introduire les levures réhydratée en phase de multiplication avancée dans le moût préalablement clarifié ou dans le vin à refermenter.

Caractéristiques

- **Levures totales > $2 \cdot 10^{10}$/g.**
- **Levures vivantes**
- **Matière sèche 96 ± 1%.**

Pour usage œnologique.
Conforme aux normes CE.
Produit non issu d'OGM.

Conditionnement

Paquet laminé de 500 g dans une boîte par carton de 20 paquets.

Code produit: 005312

31622

PASCAL BIOTECH®

POLE INDUSTRIEL - ILE DE FRANCE

Concessionnaire pour la France et les pays Francophones
SPINDAL Sarl - Z.I. - 3 Rue Ampère - 77220 Gretz-Armainvilliers - France
Tél: +33 (0)1.64.07.80.00 - Fax: +33(0)1.64.07.59.20 - E-mail: spindal@spindal.fr